



FEV. A NOV. '19  
VN FAMILICÃO  
SABORES TRADICIONAIS

## FRANCESINHA 19 A 22 SET.

O evento impõe-se com as cervejarias e casas de renome de Vila Nova de Famalicão, que se associam para marcar presença e apresentar os ex-libris dos seus menus. De tradição já longa em Vila Nova de Famalicão, a Francesinha é muito apreciada. Cada jantar vale uma senha para a Dona Maria - Beer Fest, na sua II edição, onde poderá desfrutar de um ambiente festivo e jovial, com as melhores cervejas artesanais.

Ementa  
Entrada  
Prato  
Francesinha  
Sobremesa  
Semifrio Cítrico

# FAMALICÃO BEER FEST & STREET FOOD

OFERTA  
1 SENHA  
DONA MARIA  
- BEER FEST

## DIAS À MESA A BOA COZINHA REGIONAL, TODO O ANO

A RIQUEZA E DIVERSIDADE DA GASTRONOMIA TÍPICA DA REGIÃO MINHOTA É REFLETIDA NA GASTRONOMIA DO TERRITÓRIO CONCELHIO. AO LONGO DO ANO, SÃO VÁRIAS AS ATIVIDADES PROGRAMADAS PARA ENALTECER A BOA COZINHA REGIONAL, NUMA CONJUGAÇÃO PERFEITA COM OS PRODUTOS LOCAIS E DA ÉPOCA. OS SABERES E SABORES DE VILA NOVA DE FAMALICÃO SÃO DESTACADOS, NUMA PARCERIA COM OS RESTAURANTES E INDÚSTRIA LOCAIS, ATRAINDO OS APRECIADORES DA BOA COZINHA REGIONAL, NOS SEUS MÚLTIPLOS FORMATOS.

BISCONDE  
BUBBLES  
CASA PÊGA  
CASO GRILL  
COLINA DO AVE  
COLUNATA  
COM REQUINTE  
COMBINAÇÃO DE SABORES  
CRAAZY'S  
DONA MARIA PREGARIA  
EL VAGABUNDO  
FERRUGEM  
FONDUE  
FOREVER  
GANESH CLUB  
MIKADO  
MOUTADOS  
O PRATO  
OUTEIRINH  
PÁTEO DAS FIGURAS  
PORTA ENXERTO  
PRAÇA  
PRÍNCIPE  
REFRESCO  
SARA COZINHA REGIONAL  
TANOEIRO  
TORRES  
TOSCO  
VINHA NOVA

A ÊNFASE NO CONSUMO DE PRODUTOS LOCAIS E DA ÉPOCA É UM DESTAQUE PARA ESTAS INICIATIVAS, NUMA BASE DE COZINHA SUSTENTÁVEL, ESPECIALMENTE CONCEBIDAS PARA OS ENTUSIASTAS DE EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS SINGULARES. DIAS À MESA REALIZA-SE AO LONGO DE TODO O ANO, EM DATAS ESPECÍFICAS. CONVIDA À DEGUSTAÇÃO DA BOA COZINHA REGIONAL, EM HARMONIZAÇÃO COM OS MELHORES VINHOS, E CONJUGA COM UMA AGENDA DE ATIVIDADES MUITO ATRATIVA E MOBILIZADORA. O VIBRANTE PANORAMA GASTRONÓMICO CONTEMPORÂNEO ESTÁ AQUI!

Ementa  
Entrada  
Rissóis  
Prato  
Cozido  
Sobremesa  
Pão-de-Ló

O cozido à portuguesa é o resultado de séculos de aperfeiçoamento, com contributos das diferentes regiões do país, que tornou este prato num ex-libris da cozinha portuguesa. O Domingo que precede o Carnaval - Domingo Gordo -, é o dia por excelência do Cozido à Portuguesa. O programa dos **Dias à Mesa** conta com diversas atividades, desde logo a experiência gastronómica à mesa de um dos restaurantes aderentes, mas também conferência, *showcooking*, ateliers criativos, uma feira de fornecedores e produtores locais, entre outras atividades que enriquecem o programa.

## CARNAVAL



## CASTANHA 8 A 10 NOV.

A tradição do dia de São Martinho é assar as castanhas e beber o vinho novo, produzido com a colheita do verão anterior. A utilização da castanha na confeção de outros produtos, bem como o recurso a outros frutos secos, é a epígrafe deste evento, que contará com vários produtores agrícolas e outras áreas do agroalimentar. Versatilidade não falta a este fruto do castanheiro, que integra a nossa alimentação desde tempos imemoriais.

Ementa  
Entrada  
Licor  
Prato  
Carnes com castanha  
Bolo de castanha

## INTERNATIONAL WEEK



## VEGETARIANO 27 A 29 SET.

## FEIRA DE S. MIGUEL

As tendências atuais de saúde e bem-estar e de alimentação saudável, convergem no tema da agricultura biológica ou em modo biológico, em destaque neste evento. Assente nas práticas de cozinha sustentável, com recurso a produtos locais e da época, beneficiando dos circuitos curtos de comercialização e aproximando produtores e consumidores, recuperam-se processos e circuitos que se julgava interrompidos, e revaloriza-se os produtos endógenos do nosso território.

Ementa  
Entrada  
Licor  
Cogumelos  
Prato  
Vegetariano  
Sobremesa  
Fruta

Esta iniciativa propõe-se fomentar novas práticas de abertura e interação em contexto internacional, levando mais Vila Nova de Famalicão ao mundo e trazendo mais mundo até ao nosso concelho. Sushi, Wok, Kebab, Pasta, Pizza, Cachapa, Fondue, Bagel, Hambúrgueres, são alguns de entre muitos outros pratos internacionais, que certamente irão transportá-lo para locais repletos de sabores, num intercâmbio cultural inesquecível.

Ementa  
Entrada, Prato e Sobremesa de  
Inspiração Internacional

Ementa  
Entrada  
Licor  
Prato  
Carnes com castanha  
Bolo de castanha

## ROJÕES 10 A 12 MAI.

## FESTA DA FLOR

## COZIDO À PORTUGUESA 28 FEV. A 3 MAR.

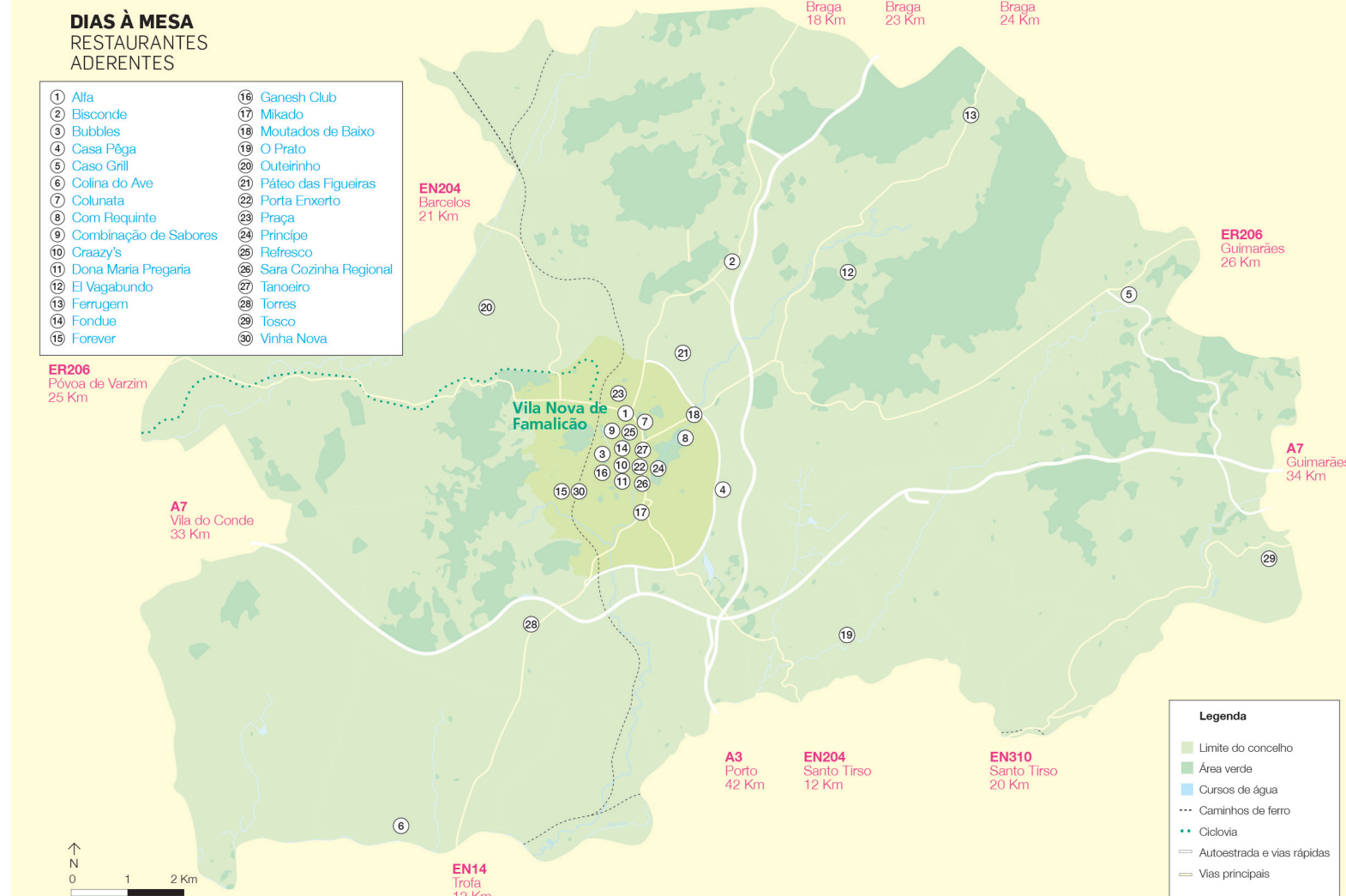
O cozido à portuguesa é o resultado de séculos de aperfeiçoamento, com contributos das diferentes regiões do país, que tornou este prato num ex-libris da cozinha portuguesa. O Domingo que precede o Carnaval - Domingo Gordo -, é o dia por excelência do Cozido à Portuguesa. O programa dos **Dias à Mesa** conta com diversas atividades, desde logo a experiência gastronómica à mesa de um dos restaurantes aderentes, mas também conferência, *showcooking*, ateliers criativos, uma feira de fornecedores e produtores locais, entre outras atividades que enriquecem o programa.

Ementa  
Entrada  
Bolinhas de Bacalhau  
Prato  
Rojões  
Sobremesa  
Leite Creme

## MASSAS 21 A 24 NOV.

## MEIA MARATONA

Uma alimentação equilibrada é fundamental para que a prática de desporto proporcione todos os benefícios que lhe estão associados. Dada a grande adesão aos eventos desportivos locais, a semana com uma ementa dedicada especialmente aos desportistas constitui uma excelente opção para que os benefícios do desporto sejam enaltecidos.



## BACALHAU 4 A 7 JUL.

## FEIRA MEDIEVAL E VIKING

Ementa  
Entrada  
Enchidos  
tradicionalis  
Prato  
Bacalhau  
Sobremesa  
Queijos e  
compotas

À presença dos Vikings por terras lusitanas está ligado um facto gastronómico pouco conhecido, mas muito relevante: o bacalhau. Diversos estudos consideram que a introdução do bacalhau na dieta alimentar portuguesa se deveu aos vikings, que tinham naquele peixe a base da sua alimentação. A propósito desta riquíssima herança, Vila Nova de Famalicão lança o Dias à Mesa - Bacalhau que envolve uma abordagem gastronómica, mas também cultural.



**Alojamento (aderentes)\***  
Casa Ana Monteiro, Casa de São Brás, Casa do Laranjal, Country House, Hotel Moutados, Quinta das Cortinhas, Saladestar, Vila's House, Villa Nova Hotel, Vitória's House, Vivenda Mendes, Vivenda Mendes 2

\* Oferta de um desconto de 10%, no período correspondente a cada uma das iniciativas (esta promoção não é acumulável com outros descontos e é válida mediante reserva direta no estabelecimento).

famalicaturismo@vilanovadefamalicao.org  
tel.: +351 252 317 474

### AGENDA '19

28 FEVEREIRO A 3 MARÇO  
COZIDO À PORTUGUESA

10 A 12 MAIO  
ROJÕES

4 A 7 JULHO  
PETISCOS E BACALHAU

19 A 22 SETEMBRO  
FRANCESINHAS

27 A 29 SETEMBRO  
VEGETARIANO

17 A 20 OUTUBRO  
COZINHA INTERNACIONAL

8 A 10 NOVEMBRO  
CASTANHA

21 A 24 NOVEMBRO  
MASSAS